

Ficha técnica MUS TIRAMISU

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación de Venta:	MTI - MUS TIRAMISU
Descripción:	Suave muss con sabor a tiramisú espolvoreado con cacao.
Normativas Legales:	R.D. 496/2010 Norma de calidad para productos de confitería, pastelería, bollería y repostería. Reglamento: 852/2004 Parlamento Europeo relativo a la higiene de productos de alimentación.



INGREDIENTES

Agua, Azúcar, Azúcar invertido, Cacao en polvo, Carbonato Ácido de Sodio E500ii, Carbonato de Calcio E170i, Carragenanos E407, Citratos de Sodio E331, Colorante curcuma, Colorante zanahoria, Dextrosa, Difosfato Disódico E450i, Ésteres de Propilenglicol de los Ácidos Grasos E477, Ésteres Lácticos de los Mono y Diglicéridos de los Ácidos Grasos E472b, Ésteres Poliglicéridos de los Ácidos Grasos E475, Gelatina, Glucosa, Goma Garrofin (Algarrobo) E410, Grasa de palma, Harina de trigo, Huevo pasteurizado, Maltodextrina, Mascarpone, Mazada, Mono y Diglicéridos de los Ácidos Grasos E471, Monoestearato Polioxietilenado (Polisorbato 60) E435, Nata, Proteínas de la leche, Sal, Sales de Sodio, Potasio y Calcio de los Ácidos Grasos E470a, Sorbitol E420



ALÉRGENOS

Gluten, Huevo y derivados, derivados de la leche incluida la lactosa

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Forma: Redonda.

Textura:

Exterior: Color típico del cacao.

VALORES NUTRICIONALES

Valor Energético	574,42 KCal / 2403,37 KJ	Hidratos de carbono	75,66 g
Grasas	24,41 g	de los cuales azúcares	36,08 g
de las cuales saturadas	18,30 g	Proteínas	9,00 g
		Sales	0,16 g

DECLARACIÓN OMG

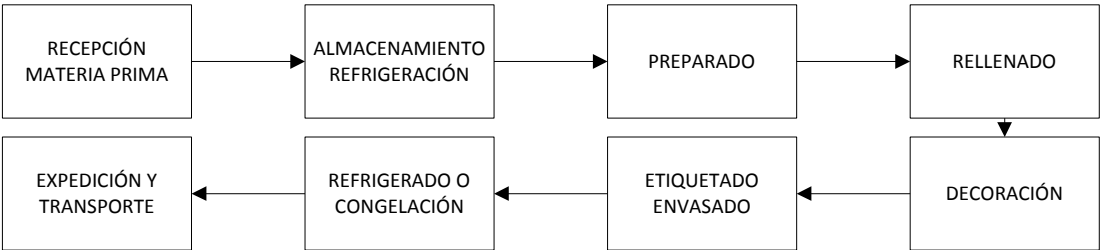
Este producto no está sujeto a la indicación de ingredientes, de conformidad con el artículo 13 del Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos modificados genéticamente en Septiembre 22 de 2003. Esta afirmación se basa en la documentación del proveedor sobre el origen de los ingredientes declarados.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	MÉTODO	PARÁMETRO
E-coli	Aus/g	Aus/g
Salmonella sp	Aus/30g	Aus/30g
Shigella	Aus/30g	Aus/30g
Staphylococcus Aureus	Aus/0,1g	Aus/0,1g
Hongos y levaduras	5x10elv2 Ufc/g	<10Ufc/g
Listeria Monocytogenes	Aus/25g	Aus/25g

Análisis realizados según el R.D. 3484/2000, B.O.E. 12/01/2001, Reglamento CE 2073/2005 D.O.U.E. 07/12/2007

PRODUCCIÓN - DIAGRAMA DE FLUJO



ENVASE		PALETIZADO	CONSERVACIÓN
Tipo de Envase:	Disco oro y caja de cartón	Unidad / caja: 1	Transporte: Furgón isotérmico
Unidades:	1	cajas base: 6	Almacenamiento:
Peso neto:	1000	cajas / palet: 162	Producto refrigerado. 30 días /
Codigo EAN:	8437010303531		Consumo preferente: 30 días entre 0ºC y +8ºC

CONSUMO

Diabéticos: N	Celiacos: N	Intolerante lactosa: N
---------------	-------------	------------------------

BASES LEGALES: DECLARACIÓN OBLIGATORIA DE ALÉRGENOS EN LA LISTA DE INGREDIENTES

ALÉRGENO	CONTIENE	INGREDIENTE	PRESENCIA
Cereales que contengan gluten y productos derivados: <i>Trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus</i>	Sí	Harina de trigo	No
Crustáceos y derivados: <i>Gambas, langostinos, cigalas, cangrejos, langosta, almejas,</i>	No		No
Huevos y productos a base de huevo: <i>Huevos enteros, clara de huevo, yema de huevo, proteína de</i>	Sí	huevo pasteurizado	No
Pescado y productos a base de pescado: <i>Extractos de pescado, proteína de pescado ...</i>	No		No
Cacahuets y productos a base de cacahuets: <i>Mantequilla de maní, harina de cacahuete, proteína de</i>	No		No
Soja y productos a base de soja: <i>En forma de lecitina, proteína, aceite, salsa ...</i>	No		No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa): <i>Toda clase de productos lácteos, mantequilla, quesos,</i>	Sí	Proteínas de la leche, Mascarpone, nata, Mazada, Ésteres Lácticos	No
Frutos de cáscara y derivados: <i>Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nogales</i>	No		Sí
Apio y productos derivados: <i>En forma de hojas, extractos, sal de apio, especies</i>	No		No
Mostaza y productos derivados: <i>Mostaza y productos derivados a base de mostaza.</i>	No		No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo <i>Semillas de sésamo o sus derivados en forma de aceite,</i>	No		No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores	No		No
Altramuces y productos a base de altramuces.	No		No
Moluscos y productos a base de moluscos: <i>Pulpos, calamares, sepias ...</i>	No		No

(1) Para llenar el cuadro anterior, se ha tenido en cuenta la redacción completa del Anexo II. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº608/2004 de la Comisión.

(2) "Sí" indica que no es posible evitar su presencia en el producto. Es decir, cuando existe el peligro de contaminación cruzada en las instalaciones

DPTO. CALIDAD

DPTO. GERENCIA

Nº Revisión: 6

Fecha Revisión: 25/01/2016

CIF:

B-61875589

Razón Social: PASTELERÍA ARPA, S.L.

Dirección: C/ Juli Galve i Brusson, 10

Teléfono: 93 383 28 75

RGSEAA: 20.34013/B

RSIPAC: 20.09073/CAT